



高い品質、フルーツのようなあじわい

## トマト (大玉系)

新潟市では施設栽培によるトマト栽培が盛んに行われており、中でも大玉系トマトはフルーツトマトに匹敵する甘さが人気です。産地では、節水栽培による食味向上を図り、減農薬・減化学肥料栽培にも取り組んでいます。

旬の時期

4月下旬～11月下旬



甘く香り高い、夏の味覚

## くろさき茶豆

黒埼地区で出荷される茶豆で、その芳醇な香りと、優雅で濃い甘み、シャキッとした歯ごたえが醸し出す味のハーモニーは枝豆の王様です。平成29年4月21日に国の地理的表示 (GI) 保護制度に登録されました。

旬の時期

7月下旬～8月中旬

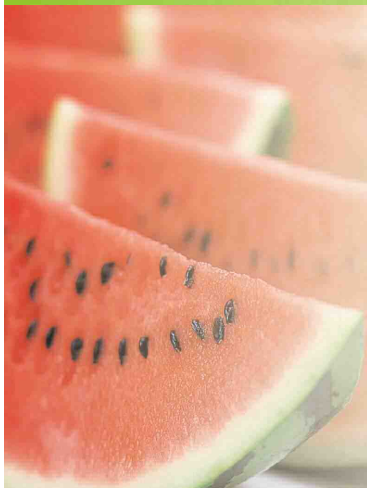
とろけるみずみずしさ、  
“焼きなす” に最高

## やきなす

旬の時期

5月中旬～10月上旬

新潟県内最大級の長なすです。焼くと身がしまって簡単に皮がむけ、非常に美味しくなることから、この名前がつけられました。皮も身もとろけるようにやわらかく、甘くみずみずしいあじわいが特徴です。



シャリッと甘い砂丘育ち

## 新潟すいか

日本海沿いの砂丘地産のすいかです。太陽の恵みをいっぱい受け、一つ一つ丁寧に育てられます。甘くてシャリ感のあるあじわいは絶品で、蒸し暑い新潟の夏には必須の食べ物です。

旬の時期

6月下旬～7月下旬



新潟の食文化がかおる

## 食用菊「かきのもと」

旬の時期

9月上旬～11月下旬

菊を食べる食文化は新潟と東北、北陸地方の一部に限られ、食用が始まったのは江戸時代からと言われています。新潟では、おひたしや酢のものとして食され、秋に欠かせない食材となっています。





新潟の雪と寒さが育てる  
春一番の美味しさ

## めいけな 女池菜

旬の時期

12月上旬～4月下旬

「とう菜」の一種で、新潟の雪と厳しい寒さに耐えることで、豊かな甘みとほろ苦さが生まれます。女池菜の独特のあじわいは、新潟に春の訪れを告げる味覚の一つです。



土に自信あり、味に自信あり

## ながいも

旬の時期

10月下旬～3月上旬

阿賀野川沿いの肥沃な土壌に堆肥をすき込み、土づくりにこだわって栽培しています。現在は砂丘地でも、その特徴を活かした栽培が本格的に行われています。



まんまる美味しい、越後の夏の新定番

## にいがた十全なす

旬の時期

6月下旬～9月下旬

濃紺でしまった肉質ながら、やわらかく、ほのかな甘さが特徴の巾着型のなすです。とりわけ、浅漬は新潟の夏の食卓に欠かせない一品となっています。



つややかな白さと  
やわらかさが自慢

## やわ肌ねぎ

旬の時期

8月中旬～1月下旬

越後美人の「やわ肌」を思わせる、つややかな白さと抜群のやわらかさから「やわ肌ねぎ」と名づけられ、砂丘地を中心に新潟市全域で栽培されています。

湿潤な気候と農家の細やかな目配りが甘さを作りだします。



ちょっと上品なさつまいも

## さつまいも「いもジェンヌ」

旬の時期

10月上旬～2月下旬

水はけが良く、さつまいもの栽培に適している新潟市西区の砂丘地で栽培されています。

甘くてしっとりしたあじわいとなり「上品だけど親しみが持てる女性」をイメージして「新潟砂丘さつまいも『いもジェンヌ』」と名づけられました。

